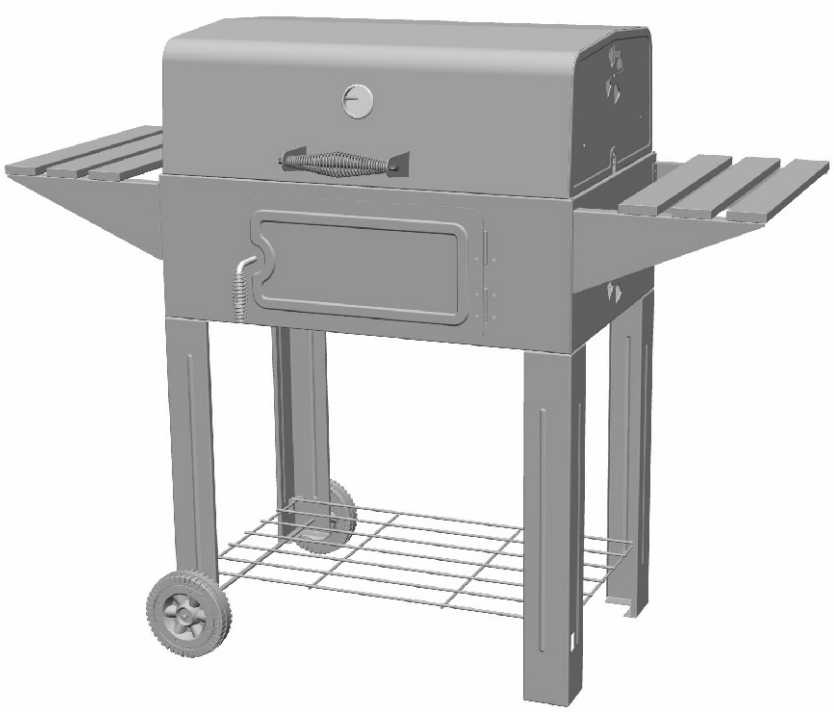
Char-Broil®
KEEPERS OF THE FLAME

Santa Fe



Guide d'utilisation du produit
Modèle 10301569

Outils requis pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme
Tournevis à lame plate
Deux clés réglables
Marteau

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Temps d'assemblage estimé : 1 heure

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

⚠ ATTENTION :
Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :
Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :
Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT :
DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

⚠ AVERTISSEMENT :
Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :
Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.

⚠ ATTENTION :
CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register.**

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie 1

Symboles de sécurité 2

Préparation à l'utilisation de votre gril 3

Entretien du fumoir 3

Conseils pour la cuisson.....5

Garantie limitée.....6

Nomenclature/Schéma des pièces 7

Assemblage.....8-13

Nomenclature des pièces de quincaillerie 14

Fiche d'enregistrement 16

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

AVERTISSEMENT

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

PRÉPARATION DE VOTRE GRIL SANTA FE

Avant d'utiliser votre gril Santa Fe suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer le fini et l'acier intérieur. Si vous ne suivez pas ces étapes, le fini pourrait être endommagé ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures, y compris les grilles, avec de l'huile à cuisson végétale.

2. Allumez un petit feu sur le panier à braise en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.

3. Fermez le couvercle. Ouvrez les registres à papillon environ au quart. Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à papillon à moitié et en ajoutant des briquettes. Votre gril Santa Fe est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre grill. Protégez les surfaces intérieures de votre gril en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistant aux températures élevées disponible en magasin. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL!

CUISSON SUR LE GRIL

Le charbon est recommandé, mais le bois ou une combinaison de charbon et de bois peut aussi être utilisée comme source de carburant pour le gril, la source de combustible devant être placée et allumée sur le panier à braise. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de faire partir le feu avec au maximum 4 livres de charbon (environ 60 briquettes) et d'ajouter plus de charbon au cours de la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser, placez la grille de cuisson dans le gril. Le fait de ne pas lire et respecter les instructions pour allumer le charbon peut entraîner de graves blessures, des dommages matériels ou les deux.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le gril dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur du gril. Rincez à fond avec de l'eau et laissez sécher l'appareil avant de l'utiliser à nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.

Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire en vaporisateur pour haute température. N'APPLIQUEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR L'INTÉRIEUR DU GRIL!

Surface de cuisson : si une brosse de soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

Ouvrez toujours le couvercle *AVANT* d'ouvrir la porte de nettoyage pour vérifier le feu ou le combustible.

Ouvrez toujours la porte de nettoyage lentement. Ne tentez jamais de regarder à l'intérieur du gril en ouvrant la porte de nettoyage pendant que le gril est en cours d'utilisation.
Si ces instructions ne sont pas suivies, des blessures pourraient s'ensuivre.
Du gaz non brûlé peut s'accumuler et causer un embrasement éclair si le couvercle n'est pas ouvert d'abord.

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Tenez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment bâtir votre feu

1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 4 livres de charbon (environ 60 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.

2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. ***Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.*** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.

4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.

5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.***

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

LA CHALEUR DES BRIQUETTES

	nombre de secondes que vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	Plage de température (ºF)	indications visuelles
🔥🔥🔥🔥🔥 **BRIQUETTES CHAUDES**	2	400 à 450	à peine recouvert de cendre grise; lueur rouge vive
🔥🔥🔥🔥 **BRIQUETTES CHAUDES À MODÉRÉHENT CHAUDES**	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; lueur rouge vive
🔥🔥🔥 **BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES**	4	325 à 375	couche importante de cendre grise; lueur rouge
🔥🔥 **BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES**	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; faible lueur rouge

Directs et indirects Sur le gril

Direct Griller - Pour la plupart des grillades, des charbons enflammés sont répartis en une seule couche sous la nourriture. C'est ce qu'on appelle griller directement et est approprié pour relativement rapide des éléments de cuisine tels que les hamburgers, les steaks et les fruits de mer le plus. La seule couche de charbon émet même, la chaleur constante, si le couvercle du barbecue est ouvert ou fermé, et représente le moyen le plus les gens gril. Pour plus de contrôle, certains des tas de charbons d'un côté de la grille où ils vont émettre de la chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments partout sur le grill, en le mettant sur la braise très chaude lorsque vous voulez le faire saisir ou quand un morceau épais doit cuire un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon de bois et des amortisseurs réglables pour contrôler la température de votre gril.

Griller indirectement - Pour les articles qui prennent plus de temps pour cuisiner, vous voulez utiliser griller indirectement. Cette méthode est pour longtemps, la cuisson lente dans un endroit couvert gril. Pour la cuisson indirecte, les charbons sont entassés à deux ou trois braises profond d'un côté de la grille, ou divisées et empilés sur deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté de la braise ou entre eux. Aliments cuits à feu indirect est souvent commencé à feu direct, puis transféré à la glacière (vide) fait partie de la grille, même pour, cuisson lente. Pour rendre la chaleur aussi uniforme que possible, de construire deux tas de charbons. Il est courant de placer une gatte métallique dans l'espace vide à côté ou entre le charbon, qui est remplie d'eau, vin, bière, bouillon, ou une combinaison. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cette injecte un peu plus d'humidité dans l'environnement, la cuisine et attrape aussi égouttage des jus, ce qui rend le nettoyage un peu plus facile et réduit la possibilité d'une flambée. (N'oubliez pas de garder un vaporisateur rempli d'eau sur place pour éteindre les flambées soudaines.) Une fois que vous vous êtes habitués à la méthode indirecte, mai vous préférez l'utiliser pour des tâches plus griller. Bien qu'il mai prendre un peu plus, c'est une excellente méthode de cuisson et un moyen sûr de prévenir la nourriture provenant de la combustion et de promouvoir une cuisson uniforme.

Sur le gril avec Copeaux de bois Morceaux de bois /
Pour une saveur plus robuste fumer pendant l'utilisation de briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou de morceaux de bois à plusieurs sur le feu. Morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles, et peut être utilisé seul ou en plus de charbon de bois. En règle générale, toute de bois franc qui porte un fruit ou un écrou est adapté pour la cuisine. Toutefois, différentes essences de bois ont des goûts très différents. Expérimentez avec différentes essences de bois afin de déterminer votre favori personnel, et utilisez toujours du bois bien assaisonnée. Vert ou de bois fraîchement coupé peut aider à transformer les aliments noir, et un goût amer.

Nos recommandations:

Poulet - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, la vigne
Viande bovine - Hickory, Mesquite, chêne, vigne
Porc - Fruitwoods, noyer, chêne, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veau - Fruitwoods, vignes
Fruits de mer - Alder, Mesquite, Sassafras, la vigne
Légumes - Mesquite

Températures de cuisson internes recommandées par l'USDA

Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	**Type de défaillances couvertes**
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

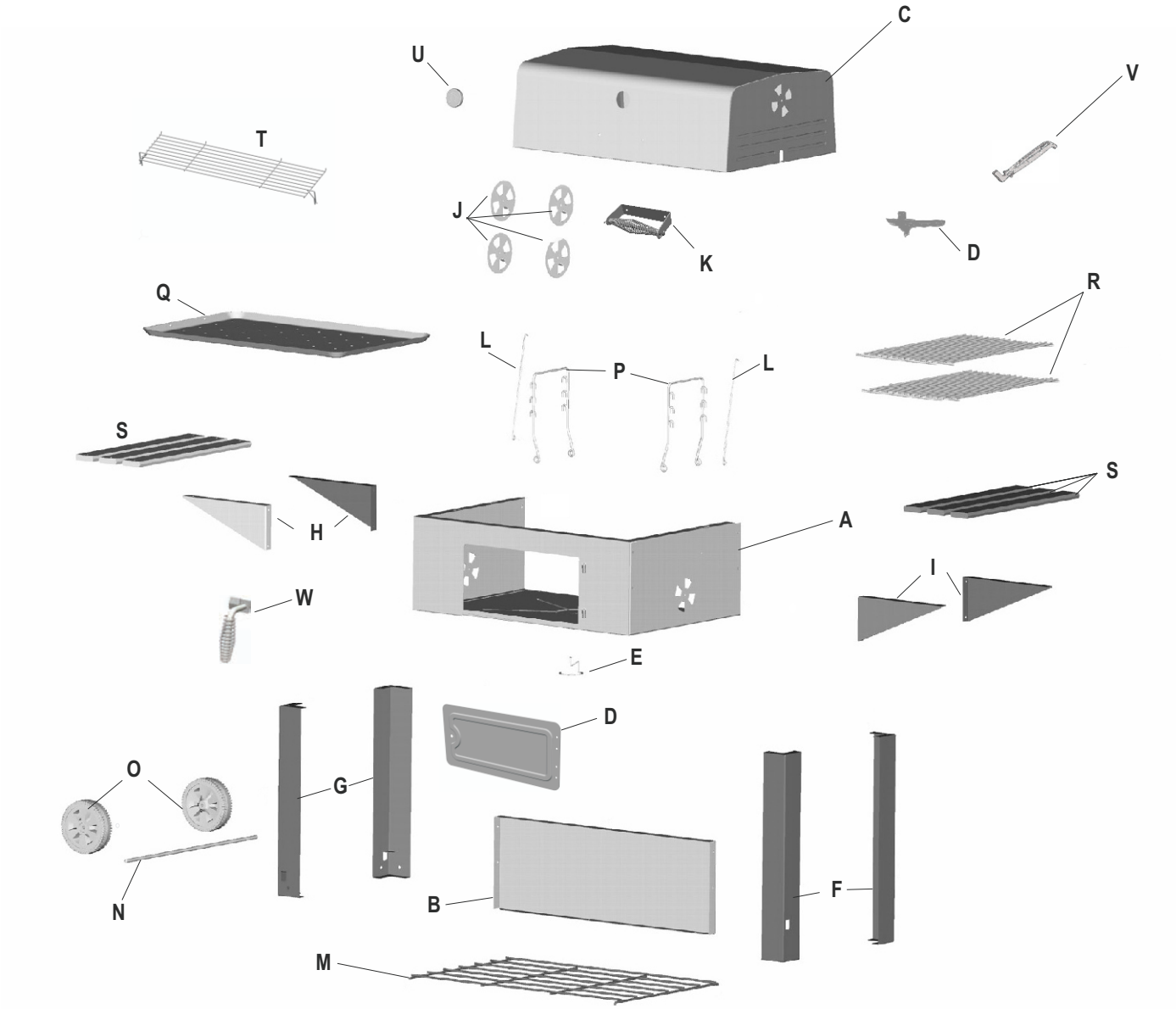
Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

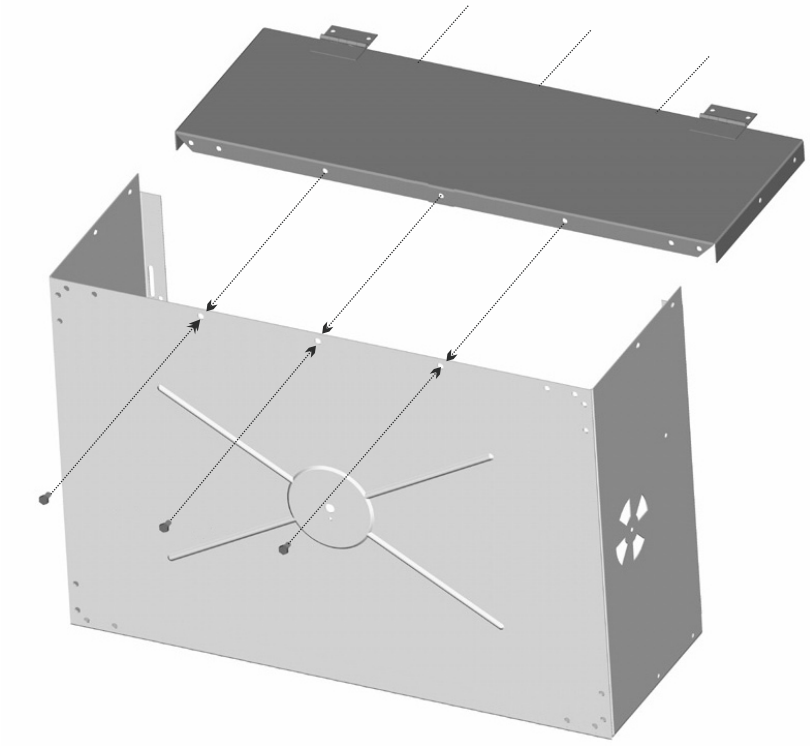
NOMENCLATURE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
A	1	Assemblage du foyer
B	1	Panneau arrière
C	1	Couvercle
D	1	Plaque du logo
E	1	Support du récipient à graisse
F	2	Pied long
G	2	Pied court
H	2	Support de tablette latérale, avant gauche/arrière droit
I	2	Support de tablette latérale, arrière gauche/avant droit
J	4	Registeres rotatifs
K	1	Poignée de couvercle
L	2	Butée métallique de la porte
M	1	Grille à bois
N	1	Essieu
O	2	Roue
P	2	Support du panier à braise
Q	1	Panier à braise
R	2	Grilles de cuisson
S	6	Lame de la tablette latérale
T	1	Grille pivotante
U	1	Jauge de température
V	1	Dispositif de levage des grilles
W	1	Poignée de porte
	1	Trousse de ferrures
	1	Instructions d'assemblage (Anglais)
	1	Instructions d'assemblage (Français)

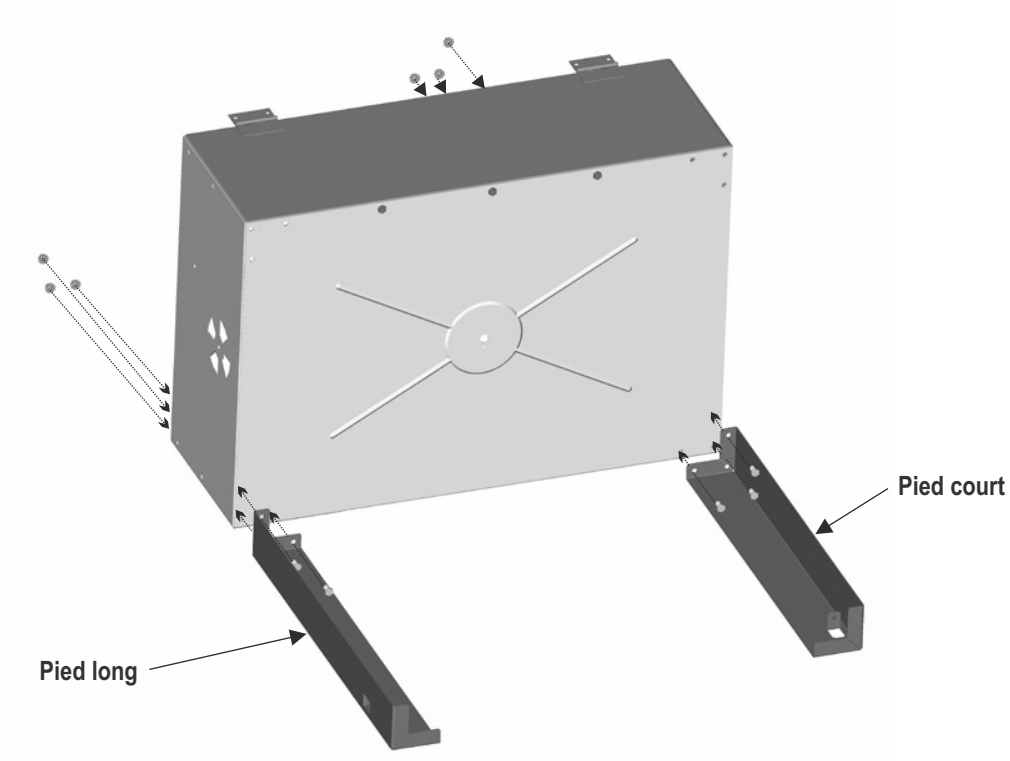


ASSEMBLAGE

1 Ouvrez la boîte et posez le contenu sur un plancher propre. Posez le fond sur le sol, avec l'ouverture de la porte de nettoyage orientée vers le sol.
Fixez le panneau arrière au fond au moyen de (3) vis hexagonales nº ¼-20 × ½ po.



2 Avec les sections inférieures toujours en position depuis l'étape précédente, fixez (1) pied court à l'extrémité droite et (1) pied long à l'extrémité gauche de l'assemblage du fond au moyen de (3) écrous hexagonaux nº ¼-20 × ½ po à partir de l'extérieur et (3) écrous d'accouplement à partir de l'intérieur.

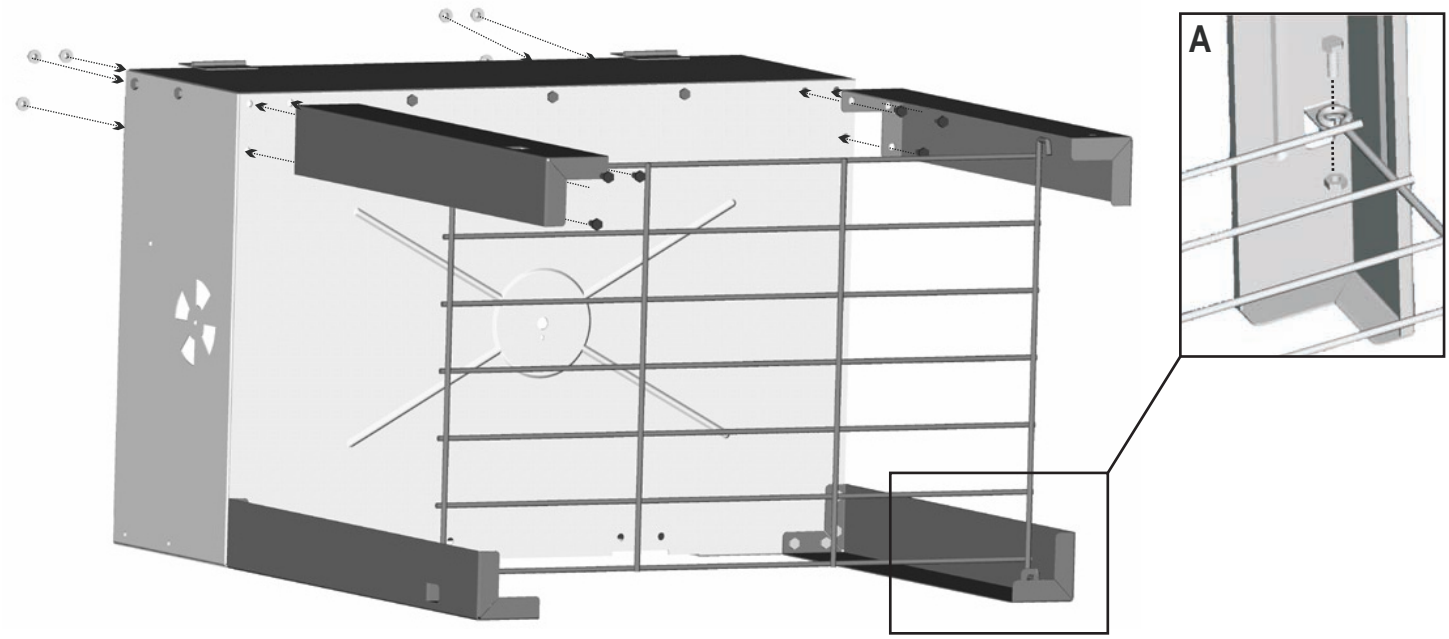


3

Cela peut nécessiter au moins deux personnes

Fixez (1) pied court et (1) pied long au devant de l'assemblage du fond au moyen de (3) vis hexagonales nº ¼-20 × ½ po à partir de l'extérieur et de (3) écrous d'accouplement à partir de l'intérieur.

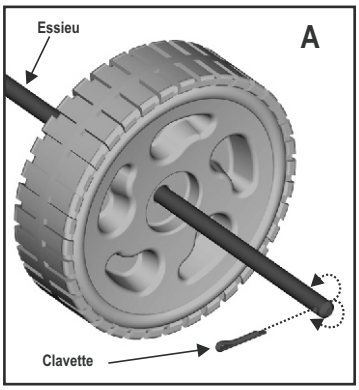
Fixez la grille à bois aux pieds au moyen de (4) vis hexagonales nº ¼-20 × ½ po et de (4) écrous d'accouplement, tel qu'illustré (A).

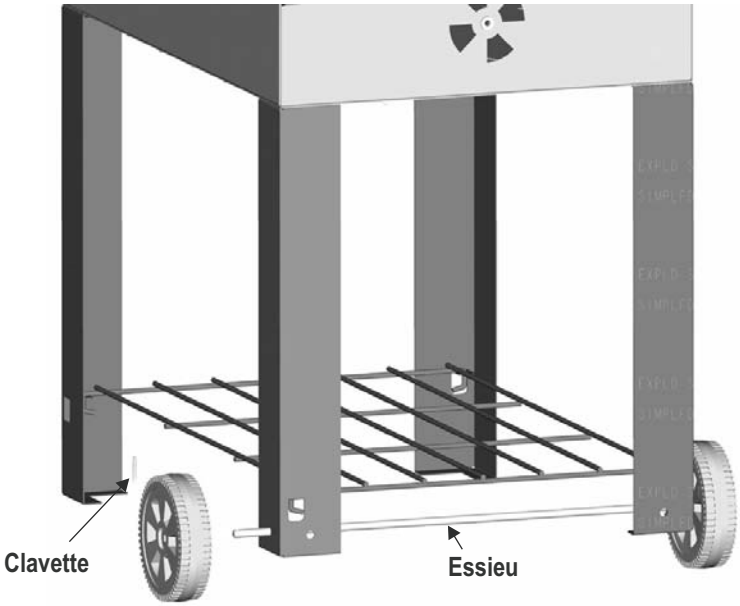


4

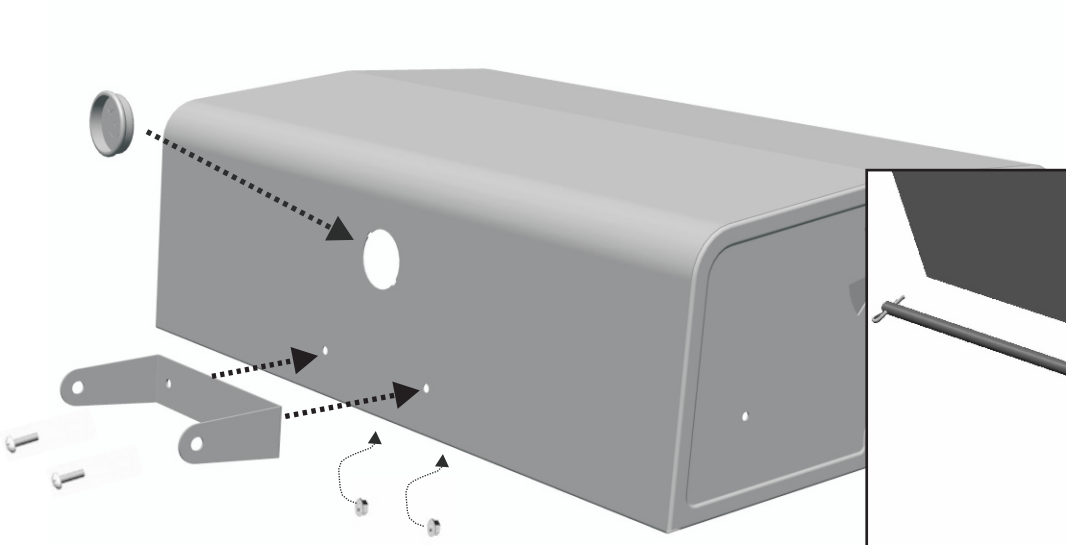
[redacted]

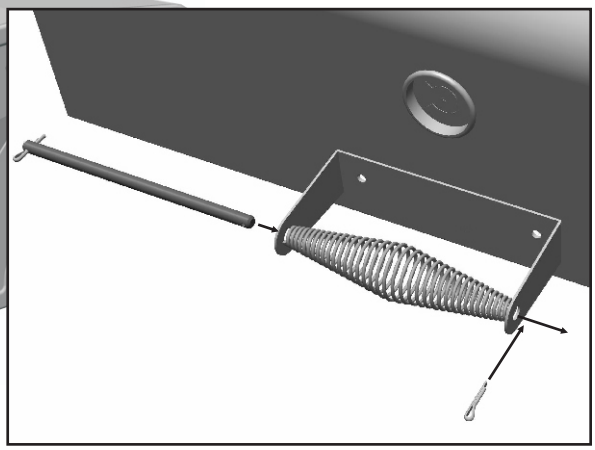
Insérez une clavette dans l'orifice qui se trouve à une extrémité de l'essieu et pliez-la de façon à ce qu'elle ne puisse plus sortir (A).
Glissez une roue sur l'essieu. Glissez l'essieu dans l'orifice qui se trouve au bas du pied court, tel qu'illustré. Glissez l'autre roue sur l'extrémité de l'essieu. Insérez la clavette restante dans l'orifice qui se trouve sur l'essieu. Assurez-vous que toutes les ferrures sont serrées à fond.





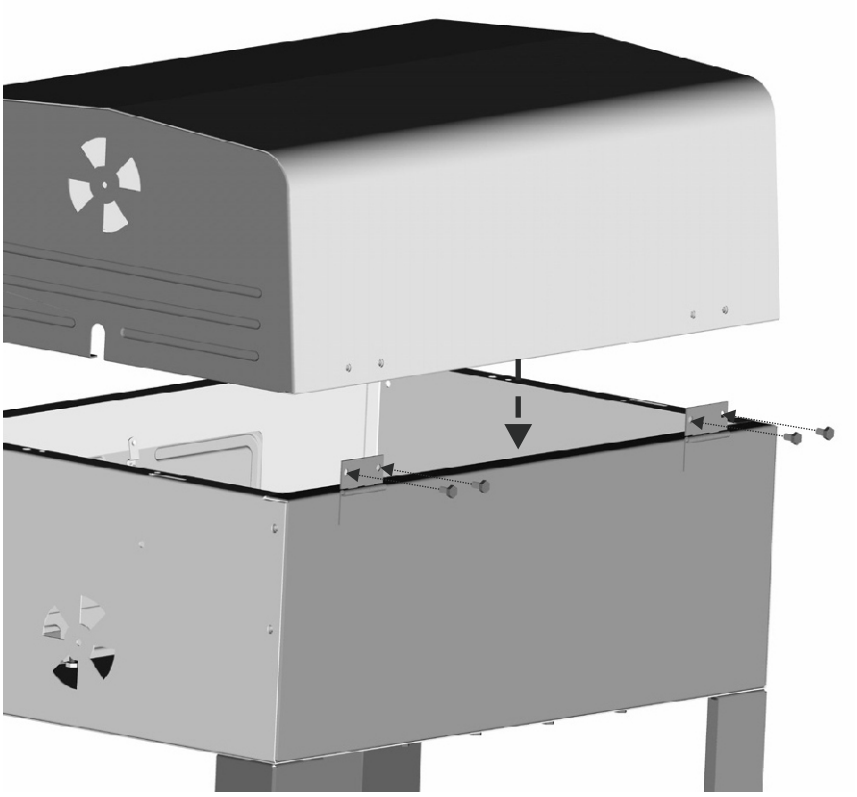
5 Fixez le support de la poignée à l'assemblage supérieur au moyen de (2) vis nº ¼-20 × ½ po en passant par le support, en insérant les vis dans les orifices avant et en les fixant au moyen de (2) écrous d'accouplement nº ¼-20.
Insérez la jauge de température dans l'orifice qui se trouve au-dessus de la poignée avant.





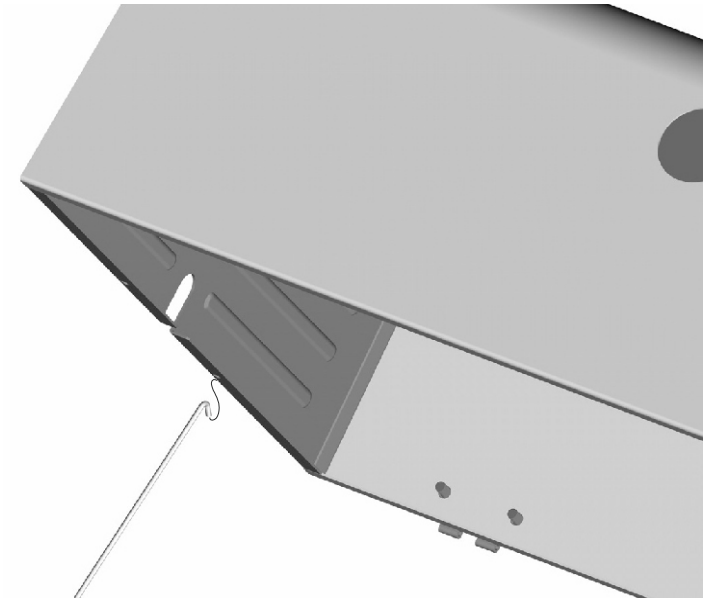
Insérez la tige de la poignée dans le support et le ressort.
Fixez une agrafe en pince à cheveux à chaque extrémité de la tige de la poignée.

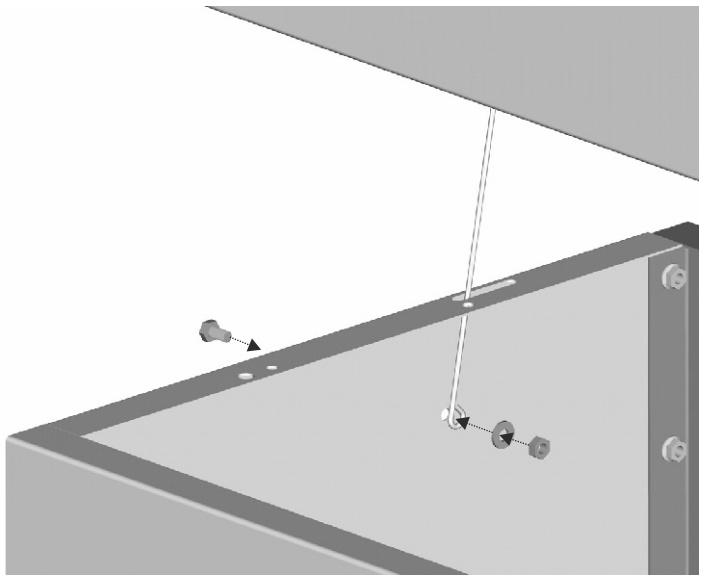
6 Posez l'asemblage supérieur sur l'assemblage inférieur. Alignez les orifices de la charnière qui se trouvent à l'arrière de l'appareil. Avec l'aide d'un partenaire, fixez les charnières sur l'assemblage supérieur au moyen de (4) vis hexagonales nº ¼-20 × ½ po.



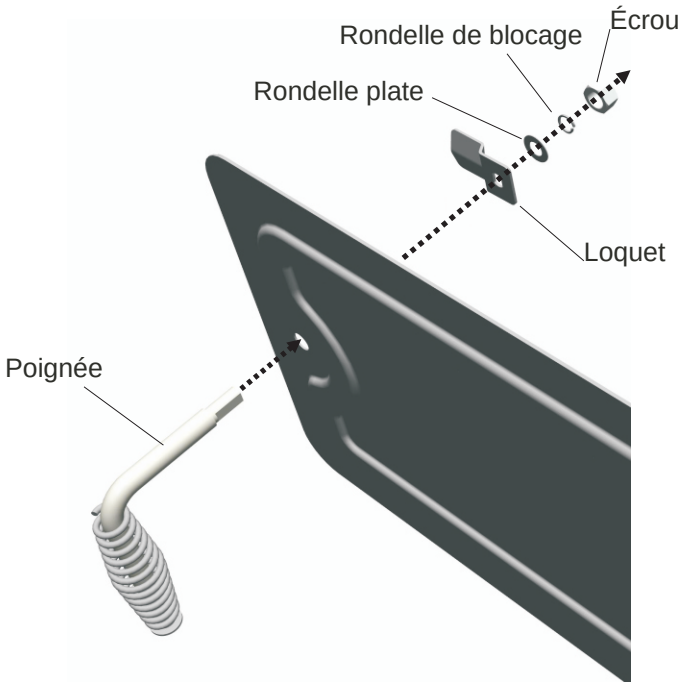
7 Glissez l’extrémité en crochet de (1) butée métallique de la porte dans la fente qui se trouve dans le panneau d’extrémité de l’assemblage supérieur, le crochet devant être orienté vers l’arrière du gril. Ensuite, glissez l’autre extrémité dans la fente qui se trouve dans le panneau d’extrémité sur l’assemblage inférieur.

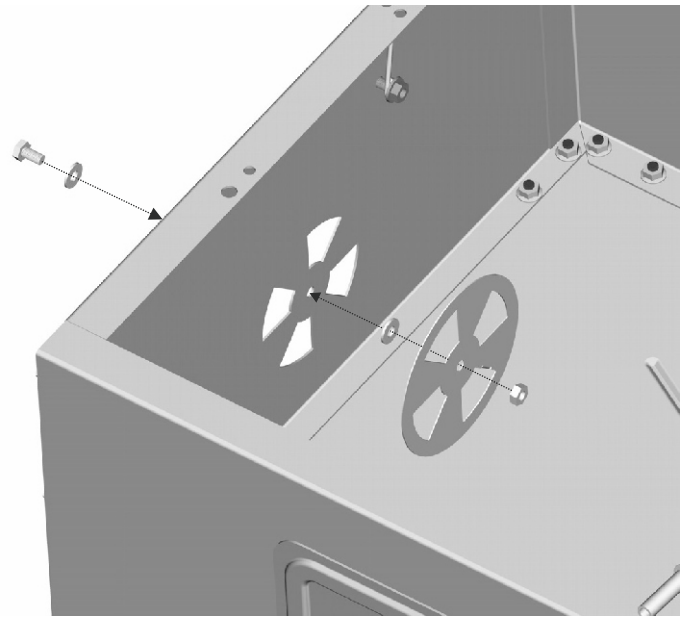
Avec l'aide d'un partenaire, fixez l'extrémité inférieure de la butée de la porte à l'assemblage inférieur au moyen de (1) écrou hexagonal nº ¼-20 × ¾ po en passant par l'extérieur et de (1) rondelle plate de ¼ po et d'un contre-écrou réversible, tel qu'illustré. Recommencez à l'autre extrémité.





8 Fixez (2) registres rotatifs sur l'assemblage inférieur et (2) registres rotatifs sur l'assemblage du foyer et du couvercle au moyen de (1) écrou hexagonal nº ¼-20 × ½ po, de (2) rondelles plates et de (1) contre-écrou réversible, tel qu'illustré. NE SERREZ PAS À FOND afin de permettre le mouvement des registres.
Fixez les registres au couvercle de la mème façon.
Fixez la poignée à la porte de nettoyage en insérant l'extrémité filetée de la tige de la poignée au travers de la porte, tel qu'illustré. Posez le loquet, la rondelle plate et la rondelle de blocage sur l'extrémité de la tige de la poignée et fixez le tout au moyen d'un boulon.



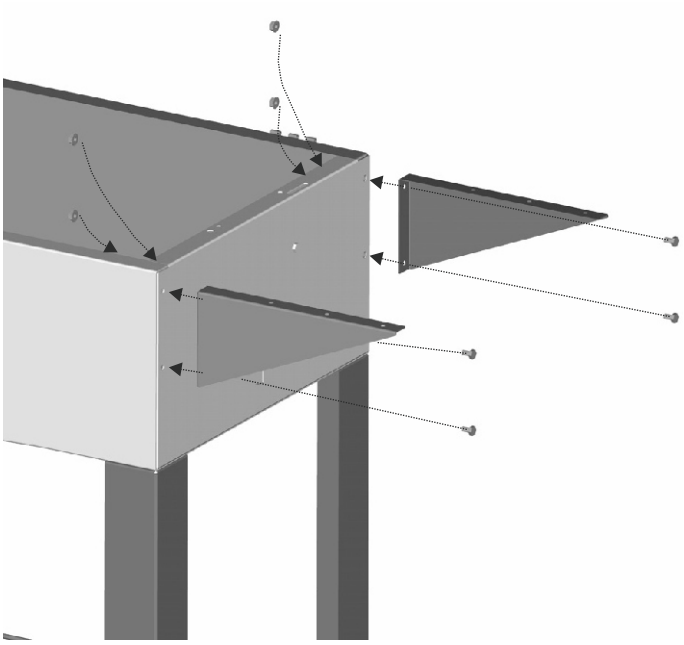


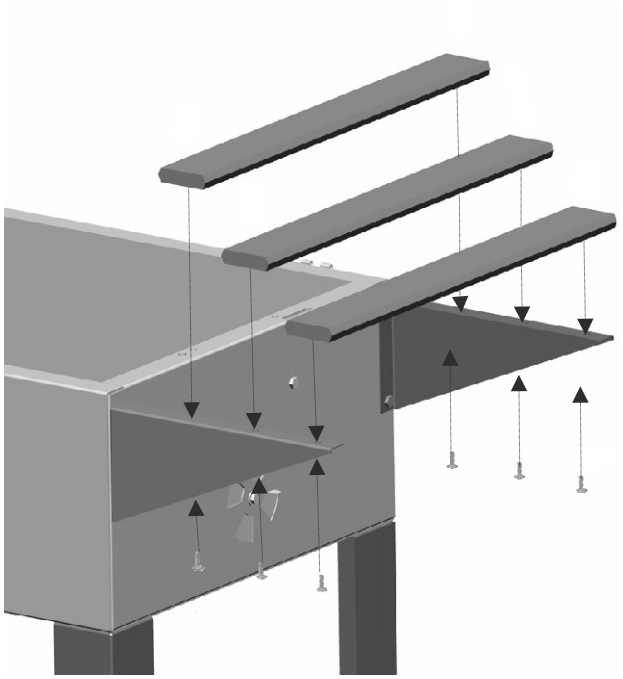
9

Le couvercle n'est pas montré pour conserver la clarté du schéma.

Fixez les supports de rayons gauche et droite pour les deux extrémités de la grille en utilisant (2) vis hex n ° ¼ -20 x ½ po et (2) de noix d'accouplement ¼ de pouce chacune.

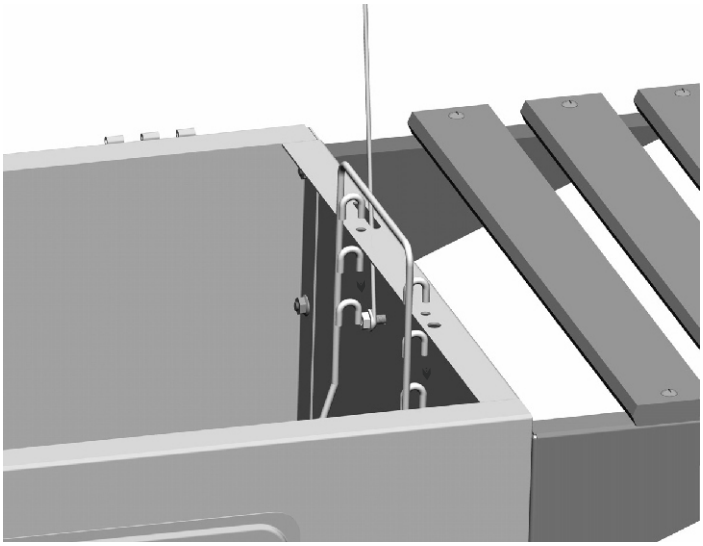
Fixez (3) lames à chaque ensemble de supports de tablette au moyen de (6) vis n° 10-24 × ½ po. NE PAS SERRER AVANT QUE TOUTES LES LAMES SOIENT FIXÉES.





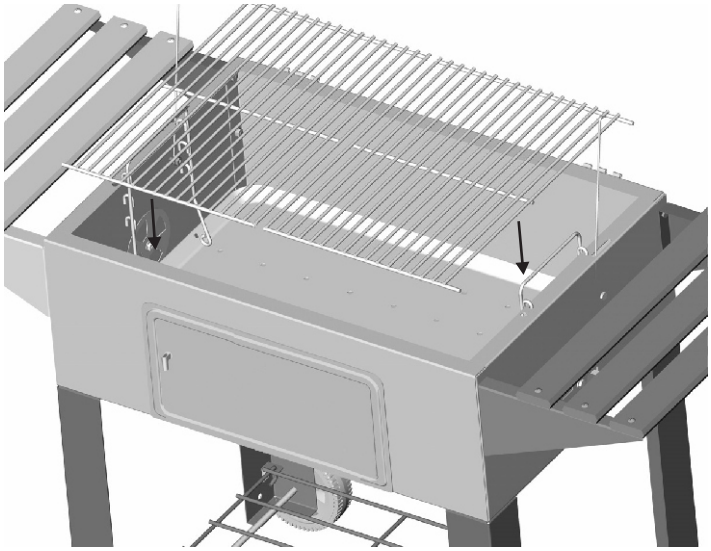
10

Fixez un support du panier à braise dans chaque extrémité du panier à braise. Une fois en place, les crochets du support doivent être orientés dans la direction opposée au panier à braise.



11

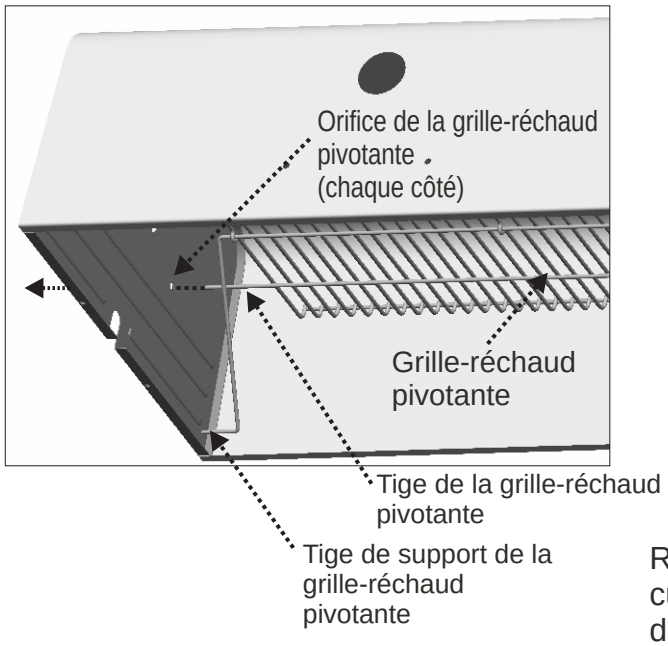
Descendez le panier à braise dans la section inférieure. Insérez les crochets dans les orifices qui se trouvent à chaque extrémité de la partie inférieure. Montez et descendez le panier à braise au besoin pour contrôler la température. Posez les grilles de cuisson en place tel qu'illustré.



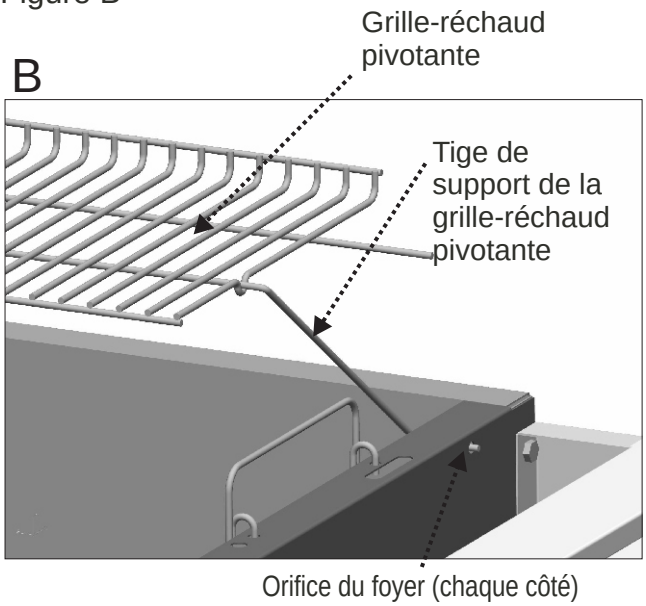
12

- Insérez la tige de la grille-réchaud pivotante dans l'orifice qui se trouve sur le côté gauche du couvercle, puis insérez la tige dans l'orifice qui se trouve sur le côté droit du couvercle. Figure A
- Insérez soigneusement les tiges de support de la grille-réchaud pivotante dans les orifices qui se trouvent sur le foyer. Figure B

A


Orifice de la grille-réchaud pivotante (chaque côté)
Grille-réchaud pivotante
Tige de la grille-réchaud pivotante
Tige de support de la grille-réchaud pivotante

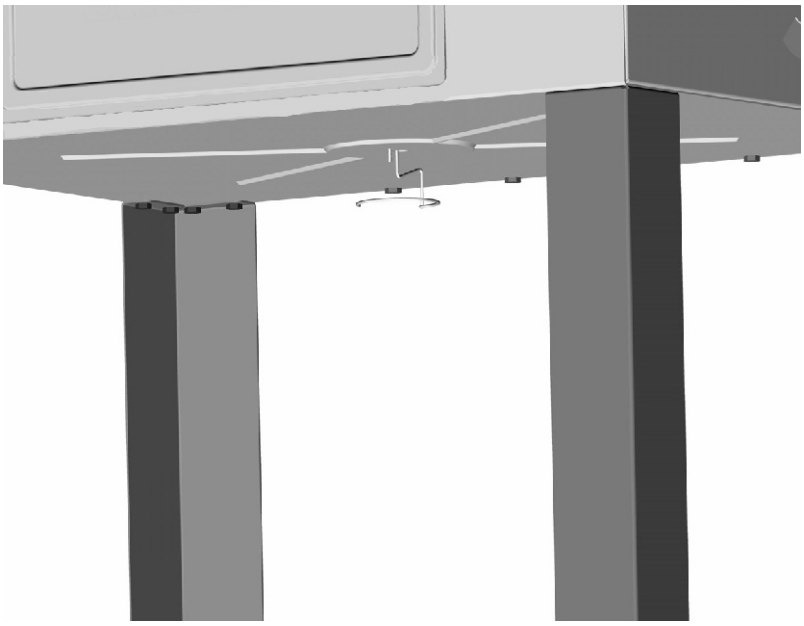
B



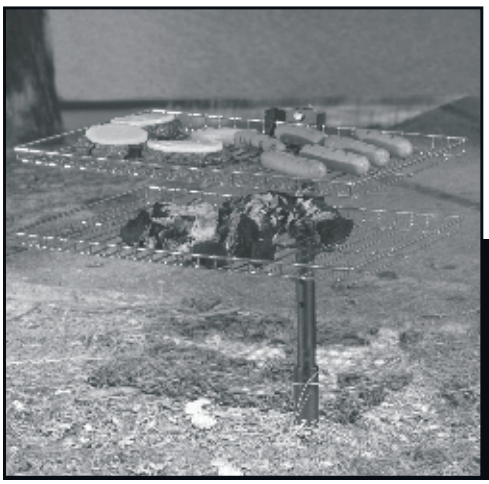
REMARQUE : le couvercle et la grille de cuisson sont enlevés sur l'illustration pour plus de clarté

13

Pour installer le support du récipient à graisse, insérez le crochet dans le grand orifice en passant par le bas et appuyez le crochet dans le petit orifice.



Votre GRIL SANTA FE est maintenant prêt à être utilisé.



Voici ce que vous trouverez sur le site

www.charbroil.com

- **Enregistrement de votre produit Char-Broil®**
- **Informations sur nos produits**
- **Nos pièces de rechange**
- **Soutien à la clientèle fiable**
- **Délicieuses recettes**
- **Magasin en ligne Char-Broil®**
- **Bulletin électronique Sizzle On The Grill™**
- **Et bien d'autres choses encore!**

Visitez notre site **www.charbroil.com** et cliquez sur le lien ***Buy Online*** pour trouver des outils et accessoires de grils, articles d'entretien, housses, pièces de gril, grils et cuiseurs Char-Broil®. Nous disposons aussi d'une ***section d'offres spéciales*** que nous vous conseillons de visiter fréquemment pour découvrir des offres formidables.

Outre le site en ligne, charbroil.com vous fournit une foule d'information sur vos grils et cuiseurs de Char-Broil® à gaz, au charbon, électriques et les tout nouveaux à infrarouge.

N'oubliez pas de jeter un coup d'œil sur nos nombreuses recettes et assurez-vous de vous inscrire à notre bulletin passionnant ***Sizzle on the Grill***™ pour recevoir les mises à jour de recettes, concours et dernières nouvelles de Char-Broil®.

Charbroil.com propose aussi un support à la clientèle en ligne pour les produits Char-Broil®.

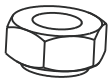
Nous vous remercions de votre soutien et vous souhaitons de BONNES GRILLADES!

www.charbroil.com

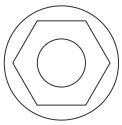
Pour toutes vos grillades!

LISTE DES FERRURES

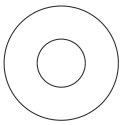
Les ferrures sont illustrées en taille réelle. Il est possible qu'il vous reste des pièces après l'assemblage.



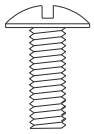
Contre-écrou réversible
nº ¼-20
Qté : 6



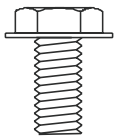
Écrou d'accouplement
nº ¼-20
Qté : 33



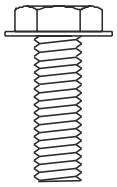
Rondelle plate
¼ po
Qté : 10



Vis
n° 10-24 × ½ po
Qté : 12

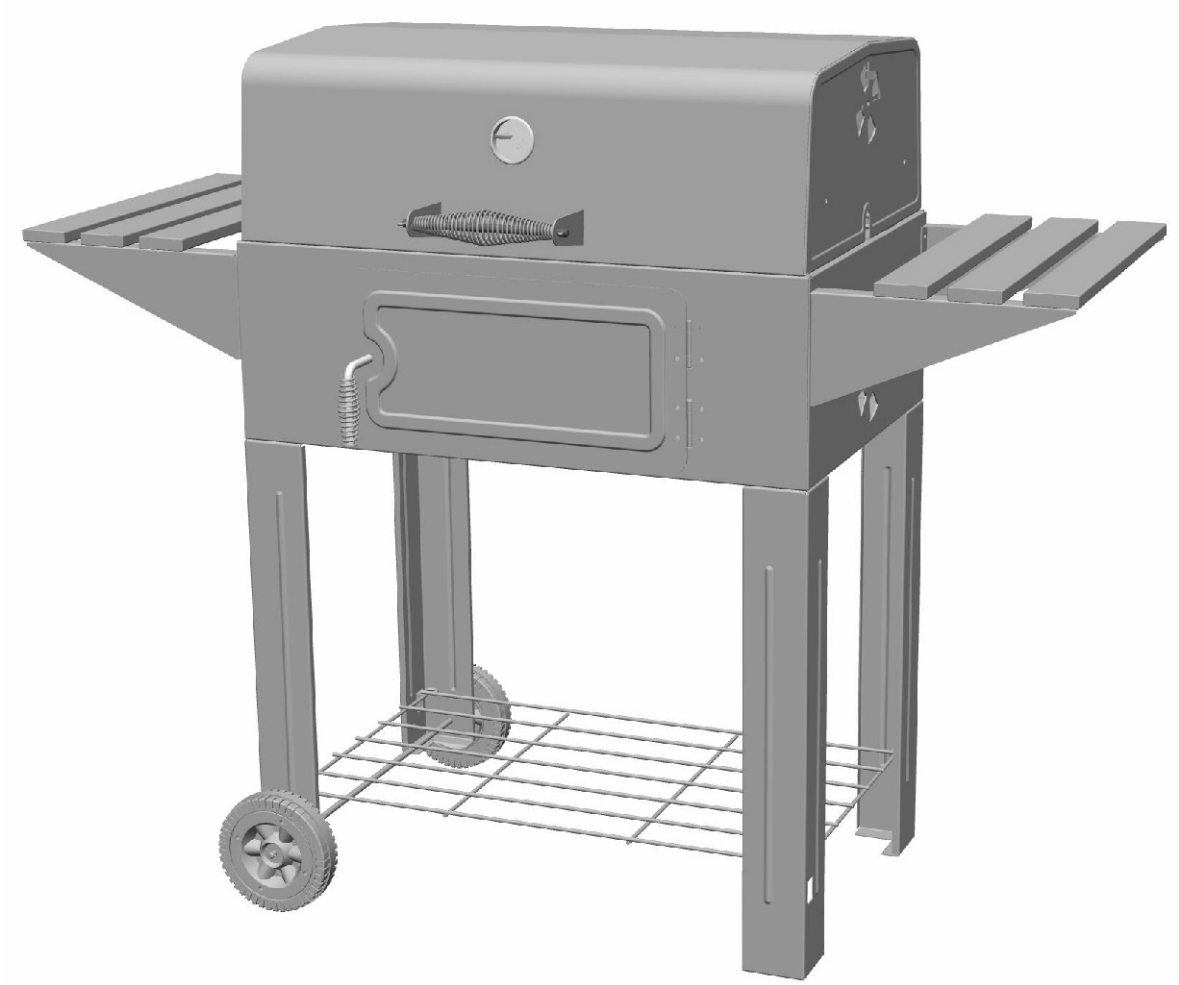


Écrou hexagonal
nº ¼-20 × ½ po
Qté : 37



Écrou hexagonal
nº ¼-20 × ¾ po
Qté : 6

Clavette
Qté : 2



Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02